Morue: 106212003000

Évier en acier inoxydable 120 × 60 × 85 h cm, 1 cuve avec égouttoir en saillie à gauche, compartiment pour lave-vaisselle, tablette et dosseret EC



Description

Propreté, fonctionnalité et polyvalence. Assurez la propreté et la fonctionnalité des espaces de votre cuisine professionnelle en choisissant le matériel adapté.

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche est la **solution idéale pour nettoyer et laver la vaisselle et les légumes**. Conçu pour s'adapter au mieux aux cuisines des restaurants, bars, boucheries, pizzerias, pâtisseries, etc.

Optez pour la polyvalence d'un produit Ristoattrezzature, adapté à tous les espaces et à tous les styles d'aménagement. **Recommandé pour toutes les activités de restauration et de gastronomie**.

Conception et fonctionnement

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche pour les laboratoires est l'élément de base de toute cuisine professionnelle qui se respecte.

Ce modèle d'évier de Ristoattrezzature se compose plus précisément de :

- **1 cuve**
- **un égouttoir en porte-à-faux à gauche**
- **un plan de fond**
- **d'une paroi arrière**.

Un choix judicieux pour l'aménagement des cuisines industrielles où il est nécessaire de gagner de la place : **vous pouvez en effet installer un lave-vaisselle ou un lave-verres professionnel dans l'espace libéré sous l'égouttoir**.

Enfin, utilisez l'égouttoir lui-même comme élément utile et pratique pour poser des assiettes, des ustensiles ou les paniers du lave-vaisselle professionnel.

Les dimensions extérieures sont de **120 x 60 x 85 h cm**, tandis que **celles de la cuve** sont de **50 x 40 x 25 h cm**.

La structure est robuste et durable, entièrement réalisée en **acier inoxydable AISI 304** 18/10, matériau de référence en cuisine. Il s'agit **d'un matériau de haute qualité, résistant, antibactérien et anticorrosion**.

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche de Ristoattrezzature dispose de **4 pieds réglables** en hauteur et **d'une étagère réglable** au fond.**Une desserte arrière** permettra de garantir la propreté des murs situés derrière l'évier.

Offrez à votre clientèle des performances optimales et rationalisez le temps nécessaire au lavage de la vaisselle et des verres. Choisissez l'équipement professionnel idéal dans notre catalogue.

Nettoyage et entretien

Assurez propreté et éclat à votre cuisine grâce à **l'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche**, destiné aux bars et restaurants.

Veillez à nettoyer et entretenir correctement et régulièrement votre équipement professionnel en suivant les consignes appropriées.

Il faudra utiliser un chiffon doux pour éviter de rayer la surface et un détergent doux pour ne pas endommager le film protecteur. Enfin, **séchez soigneusement pour ne pas laisser de taches ou de traces de calcaire**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

L'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche

de Ristoattrezzature est un équipement professionnel indispensable pour aménager une cuisine de manière pratique et fonctionnelle.

Particulièrement adapté aux locaux de petite et moyenne taille, le **design compact** de ce produit est l'un de ses atouts majeurs : en optimisant les temps de lavage et l'espace, vous pourrez organiser votre travail plus facilement.

Les 4 pieds réglables en hauteur sont essentiels pour s'adapter aux besoins de chacun et faciliter le travail. La **tablette située en bas** offre un plan d'appui supplémentaire très pratique.

Optez pour **l'évier en acier inoxydable à 1 cuve avec égouttoir à gauche** pour bénéficier d'un espace de travail pratique, fonctionnel et polyvalent. Choisissez la dimension idéale et associez-y d'autres équipements professionnels en tirant parti de sa modularité.

Consultez notre catalogue en ligne et sélectionnez les options disponibles en fonction de vos besoins professionnels.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	800x1200x600 mm
Dimensions de la baignoire	500x400x250 mm
Dimensions extérieures	1200x600x850 mm
Épaisseur de l'étagère	40 mm

Fiche technique

Matériau	acier inoxydable AISI 304
Poids avec emballage	35 kg
Poids net	30 kg